

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	RECEPCIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS	Duración	70
		Específica	
Código	UF0824		
Familia profesional	MARÍTIMO PESQUERA		
Área Profesional	Pesca y navegación		
Certificado de profesionalidad	Organización de lonjas	Nivel	3
Módulo formativo	Control de productos en lonja	Duración	140
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Verificación de las condiciones legales e higiénico-sanitarias de los productos pesqueros	Duración	70

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 de la UF0289\_3

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

##### Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Recepcionar el producto cumplimentando y tramitando los documentos necesarios para garantizar su trazabilidad.
- CE1.1 Identificar los documentos de control de procedencia y destino de los productos pesqueros recepcionados en lonja, según la normativa.
  - CE1.2 Explicar la cumplimentación y tramitación de los documentos anteriores para asegurar la trazabilidad del producto.
  - CE1.3 Reconocer las particularidades de los diferentes medios de transporte en que los productos llegan a la lonja, así como las de las especies más importantes descargadas a fin de organizar su recepción y descarga.
- C2: Describir las funciones vinculadas a la organización de la lonja en cuanto a la comercialización del producto recepcionado.
- CE1.4 Explicar la información diaria que debe recabar el encargado de la organización de lonja para poder distribuir por cantidades, procedencia y espacio disponible el producto recepcionado.
  - CE1.5 Describir los sistemas de vigilancia y control que se deben ejercer sobre el producto una vez recepcionado, para garantizar su integridad y posterior comercialización.
  - CE1.6 Explicar el concepto de "orden rotativo" en los lugares a distribuir el producto en la lonja..

##### Contenidos:

- 1. Gestión de la documentación sobre productos pesqueros en lonja.**
  - Transporte. Guías. Asientos. Albaranes. Certificados sanitarios. Rotulaciones. Etiquetado.
  - Lonja. Libros de registro. Libros control.
  - Empresa. Registro sanitario. Registro administrativo. Responsabilidades.
- 2. Desarrollo de la normativa relativa a seguridad e higiene de los productos pesqueros.**
  - Medios de transporte y tipos de contenedores.
  - Limpieza.
  - Temperatura.
  - Excepciones
  - Prohibiciones.
- 3. Biología de las especies marinas y legislación sobre esfuerzo pesquero.**
  - Identificación y diferenciación de las especies.
  - Normativa de regulación del esfuerzo pesquero: Tallas mínimas. Vedas. Paradas programadas.
- 4. Descripción de las funciones vinculadas a la estiba en lonja.**
  - Policía portuaria. Funciones de vigilancia. Hoja de planificación de atraques.
  - Vendedores. Cantidades y tipos de productos. Orden rotativo de espacios

#### Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller

- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Organización de lonjas.